

## Rezeptvorschläge mit Pesto Barilla Basilico e "Mozzarella di Bufala Campana DOP"



Barilla Spaghetti mit Pesto Barilla Basilico e "Mozzarella di Bufala Campana DOP", Sardellen, Semmelbrösel und Kapern

Schwierigkeitsgrad: leicht  
Vorbereitungszeit: 5 Minuten  
Kochzeit: 15 Minuten  
Für: 2 Portionen

---

### Zutaten

- 160 g Barilla Spaghetti
- 4 Sardellenfilets in Öl
- 2 Esslöffel Semmelbrösel
- 1/2 Glas Barilla Pesto Basilico e "Mozzarella di Bufala Campana DOP"
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel natives Olivenöl extra
- Chilischote nach Geschmack (optional)
- Kapern nach Geschmack (optional)
- Schwarzer Pfeffer nach Geschmack

---

### Zubereitung

#### 1. Semmelbrösel rösten:

In einer beschichteten Pfanne 1 Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Semmelbrösel

hinzufügen. Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren rösten, bis sie goldbraun sind (ca. 2–3 Minuten). Geröstete Semmelbrösel beiseitestellen.

## 2. Sauce zubereiten:

In derselben Pfanne den zweiten Esslöffel Olivenöl, die ganze Knoblauchzehe (später entfernen) und die Sardellen hinzufügen. Bei niedriger Hitze kochen, bis sich die Sardellen auflösen, dabei mit einem Löffel zerdrücken. Wer es etwas schärfer mag, kann eine Prise Chili hinzufügen. Wer mag, kann auch Kapern nach Geschmack ergänzen.

## 3. Pasta kochen:

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Spaghetti nach Packungsanweisung al dente garen.

## 4. Alles zusammenführen:

Die Spaghetti abgießen und in die Pfanne mit den Sardellen geben. Etwas Kochwasser hinzufügen, um die Aromen zu verbinden. Hitze ausschalten. In einer Schüssel das Pesto Basilico e "Mozzarella di Bufala Campana DOP" einrühren und alles gut vermischen. Die Spaghetti auf Tellern anrichten und mit den gerösteten Semmelbröseln bestreuen. Nach Belieben mit Kapern, Chili und schwarzem Pfeffer verfeinern.



## Bruschetta mit Pesto Barilla Basilico e „Mozzarella di Bufala Campana DOP“, Kirschtomaten und Taggiasca-Oliven

Schwierigkeitsgrad: leicht

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Für: 2 Portionen

---

### Zutaten

- 4 Scheiben rustikales Brot (mittlere Größe)
- 1/2 Glas Barilla Pesto Basilico e „Mozzarella di Bufala Campana DOP“
- 4 Kirschtomaten oder Datterini-Tomaten
- 5 entsteinte Taggiasca-Oliven
- 1 EL natives Olivenöl extra
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Oregano oder frischer Thymian (optional)

---

### Zubereitung

#### 1. Brot rösten:

Die Brotscheiben in einer Pfanne oder im Ofen bei 200 °C etwa 5 Minuten rösten, bis sie schön knusprig sind.

#### 2. Belag vorbereiten:

Die Kirschtomaten vierteln und mit einem Schuss Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.

#### 3. Bruschetta zusammenstellen:

Auf jede Brotscheibe eine Schicht Pesto Basilico e „Mozzarella di Bufala Campana DOP“ streichen. Darauf die gewürzten Tomaten und die Taggiasca-Oliven verteilen.

#### 4. Garnieren:

Zum Schluss mit einem Spritzer Olivenöl beträufeln und – nach Belieben – mit etwas Oregano oder frischem Thymian garnieren.





## Barilla Tortiglioni mit Pesto Barilla Basilico e „Mozzarella di Bufala Campana DOP“, Zucchini und konfierten Tomaten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Kochzeit: 40 Minuten

Für: 2 Portionen

---

### Zutaten

- 160 g Barilla Tortiglioni
- 1/2 Glas Barilla Pesto Basilico e “Mozzarella di Bufala Campana DOP”
- 1 mittelgroße Zucchini, gewürfelt
- 150 g Kirschtomaten
- 1 EL natives Olivenöl extra
- 1 TL Zucker
- 1 Zweig frischer Oregano
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 20 g frisch geriebener Parmesan
- Frische Basilikumblätter zum Garnieren

---

### Zubereitung

#### 1. Konfierte Tomaten zubereiten:

Den Ofen auf 150 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Kirschtomaten halbieren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Mit etwas Olivenöl beträufeln, mit Zucker, Salz und Pfeffer bestreuen und den Oregano Zweig dazugeben. Etwa 40 Minuten backen, bis die Tomaten weich und leicht karamellisiert sind.

## 2. Zucchini anbraten:

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Die gewürfelte Zucchini hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze 5–7 Minuten goldbraun und zart anbraten.

## 3. Pasta kochen:

In reichlich gesalzenem Wasser die Tortiglioni nach Packungsanweisung al dente kochen.

## 4. Vermengen:

Die abgegossene Pasta mit dem Pesto Basilico e "Mozzarella di Bufala Campana DOP" und den gebratenen Zucchinistücken vermischen.

## 5. Anrichten:

Die Pasta auf Tellern verteilen, mit den konfierten Tomaten belegen und mit frisch geriebenem Parmesan sowie Basilikumblättern garnieren.